



お届け日 12月19日~12月23日

	月	火	水	木	金
	12月19日	12月20日	12月21日	12月22日	12月23日
おもいやりお	さごしの七味焼きポークチャップチンゲン菜の和え物白菜の煮浸し昆布豆の煮物	・揚げ豆腐のあんかけ・ひじきの煮物・小松菜の和え物・たけのこ金平・大根の浅漬け	かれいの照り焼き南瓜のそぼろ煮春雨の酢の物チンゲン菜の中華炒めオレンジ	鶏肉の味噌煮めばるの漬焼きブロッコリーのサラダ切干大根の煮物キャベツの和え物	・ハンバーグの ホワイトソース・五目煮・いんげんのゆかり和え・野菜炒め・プチケーキ
か	251kcal/塩分1.8g	262kcal/塩分1.6g	301kcal/塩分2.2g	291kcal/塩分1.9g	347kcal/塩分2.0g
ず			かれいにはカルシウムの吸収を促進してくれるビタミンDが含まれています。		
おかず	ひれかつ (おろしポン酢ソース付き)たらの照り焼きごぼうのサラダいか大根がんもの煮物	チキンステーキと 白身チーズ磯辺フライ切干大根の煮物れんこんのサラダ竹輪の炒め物黒豆の煮物	豚肉とキャベツの甘辛炒めとかぼちゃコロッケほっけの塩焼き大根の和え物こんにゃくの炒め物白菜の浅漬け	・洋風おでんとハムカツ・あじの塩焼き・ポテトサラダ・しらたきのピリ辛炒め・えびしゅうまい	エビフライ (タルタルソース付き)さつま揚げの煮物ほうれん草のサラダもやし炒めブチケーキ
	400kcal/塩分3.4g	467kcal/塩分2.6g	411kcal/塩分2.3g	428kcal/塩分3.1g	455kcal/塩分2.6g
満彩おかず	エビフライとハンバーグ (タルタルソース付き)厚揚げの煮物もやしの炒め物おからサラダなめこの和え物	豚肉の生姜焼とメンチカツ (ソース付き)冬瓜あんかけジャーマンポテト白菜サラダふきの煮物	麻婆豆腐とコロッケ (ソース付き)さといもの煮物キャベツのマリネかぼちゃの煮物オクラの和え物	・カレイの演焼きとかぼちゃ サラダフライ(ソース付き)・さつま揚げの煮物・春雨サラダ・大根の炒め物・鶏肉野菜巻き	 豚肉と玉ねぎの煮物と 白身フライ(ソース付き) マカロニの炒め物 かぼちゃポテトサラダ チキンステーキ うずら豆の煮物
	487kcal/塩分2.1g/食物繊維3.2g	510kcal/塩分2.5g/食物繊維3.9g	501kcal/塩分2.9g/食物繊維5.1g	539kcal/塩分2.9g/食物繊維3.0g	595kcal/塩分2.6g/食物繊維3.4g
	なめこのムチンという成分には免疫力を高めてくれる 効果があるといわれています。				
お弁当	ひれかつ (おろしポン酢ソース付き)たらの照り焼きいか大根ごぼうのサラダごはん	チキンステーキ切干大根の煮物白身チーズ磯辺フライれんこんのサラダごはん	豚肉とキャベツの甘辛炒めほっけの塩焼きかぼちゃコロッケ大根の和え物わかめごはん	・ 洋風おでん・ あじの塩焼き・ ハムカツ・ ポテトサラダ・ ごはん	エビフライ (タルタルソース付き)さつま揚げの煮物ほうれん草のサラダプチケーキごはん
	575kcal/塩分3.4g	548kcal/塩分2.2g	611kcal/塩分3.1g	614kcal/塩分2.9g	581kcal/塩分2.5g
				あじに含まれるDHAは血流をスムーズにしたり血液を サラサラにしてくれる効果があります。	

※献立内容は変更になる可能性がございます。※コープいしかわの添加物基準に沿って点検し、製造、お届けを行っています。

週末用の御食事も

' 楽チン!!冷凍おかず 【おまかせ2種セット】 献立

12/22 (木) または 12/23 (金) お届け

ぶりのもろみ焼き・肉じゃが

- 冬瓜のかに風味あんかけ
- ・玉子とじ煮
- ほうれん草のおひたし •切干大根とツナの塩まん酢に
- 384kcal 塩分2, 3g アレルゲン:卵・小麦・かに
- ・赤魚のみりん焼き・鶏肉の中華あんかけ
- ほうれん草とカニカマのおひたし
- なすの煮物
- 炒り豆腐

379kcal 塩分2, 2g

ピーマンの味噌炒め

アレルゲン:卵・乳・小麦・えび・かに